31e Année. — Tome LX N° 1562 Paris, 5 Juin 1924

REVUE DE VITICULTURE

VINS D'ANJOU, VINS DE SAUMUR, VINS MOUSSEUX

De tout temps, notre région a produit des vins blancs susceptibles de prendre facilement la mousse. Depuis qu'à Saumur s'est établie l'industrie, aujourd'hui florissante, des vins rendus mousseux par le procédé champenois, on en est arrivé à croire, dans un certain public, que le Saumurois seul produit des vins capables de mousser, qu'il ne produit que des vins mousseux ou, tout au moins, que seuls les vins mousseux de cette contrée sont dignes d'être remarqués. Ce public ignore, évidemment, que Brézé, Dampierre, Souzay, Parnay, sont des communes du Saumurois et qu'elles donnent, avec d'autres du même arrondissement, des vins blancs remarquables qui ne moussent pas et qui, même lorsque accidentellement ils moussent, ne peuvent être confondus avec les vins champagnisés. Toute personne qui, une seule fois, aura dégusté un Saumur naturellement mousseux et un champagnisé de Saumur, saura les différencier pour toujours et attribuer à chacun d'eux les mérites qui lui reviennent. Toute personne qui aura été en mesure de boire une seule fois un grand vin des Coteaux de Saumur conviendra que l'épithète « mousseux » ne s'accole pas forcément au mot « Saumur » et pourra régler ses achats en conséquence.

On veut aussi, quelquefois, faire une distinction entre « l'Anjou » et le « Saumur » en se basant sur ce fait que le premier serait un vin qui ne mousse pas et qui ne doit pas mousser et que le second serait un vin qui mousse. Bref, il règne un peu de confusion, dans l'esprit d'un certain public non prévenu — et beaucoup d'acheteurs appartiennent à ce public — entre ces termes : *Anjou*, *Saumur*, *Mousseux*, *Champagnisé*, etc. confusion que la « *Revue de Viticulture* » nous a demandé de dissiper, en indiquant ici les diverses conditions d'obtention des vins qu'ils désignent et les caractéristiques de chacun d'eux.

Une étude de ce genre se divisera en trois parties. Nous indiquerons brièvement les procédés de vinification qui nous donnent :

1° *Les vins non mousseux* d'Anjou et du Saumurois.

2° *Les vins devenus accidentellement mousseux* (mousseux naturels d'Anjou et du Saumurois).

3° *Les vins rendus intentionnellement mousseux* (vins champagnisés de Saumur).

I. — Vins blancs non mousseux d'Anjou et du Saumurois. Le véritable vin d'Anjou.

Le département de Maine-et-Loire, en particulier dans les arrondissements d'Angers, de Saumur, de Baugé, sur les côteaux de la Loire, du Layon, du Loir, de la Mayenne, de la Sarthe, de l'Aubance, du Thouet, etc. produit des vins blancs remarquables. *Leur nom*, quelle qu'en soit la provenance, dans les limites de la région, *véritable nom patronymique*, est « Anjou ». C'est ainsi, tout d'abord, qu'on devrait tous les désigner. Ils sont tous issus d'un même et seul cépage, le *Chenin Blanc* ou *Pineau blanc de la Loire*. Sauf exception, tous proviennent de raisins qu'on laisse, autant que faire se peut, surmûrir, se concentrer sur souche, sur lesquels le *Botrytris* se développe plus ou moins à l'état de pourriture noble. Tous ont subi une fermentation lente; tous ont été mis en bouteilles, 6 ou 8 mois après la récolte. Ces conditions communes d'origine, de procédés de vinification et de soins leur donnent un *cachet commun* qu'on ne pourrait mieux définir qu'en disant que c'est le *cachet d'Anjou*.

Si on voulait donner les caractéristiques des membres de cette famille, lorsque les produits sont réussis, on dirait que ce sont des vins assez riches en alcool, de 10 à 13 degrés; plus ou moins doux, de 20 à 70 gr. de sucre par litre; bien pourvus en acides, 5 à 7 gr. d'acidité sulfurique par litre; riches en extrait réduit, de 18 à 30 gr. par litre; de couleur jaune très claire, lorsqu'ils sont jeunes; vins moelleux, qui ne moussent pas et qui possèdent tous, grâce à leur origine et aux conditions de leur vinification, un fruité si caractéristique, qu'il suffirait à lui seul pour les distinguer des autres vins. Bien entendu, dans nos régions septentrionales, l'*année* apporte à ces vins des variations de composition que n'arrivent pas toujours à réduire les méthodes de vinification en usage, bien que, depuis plusieurs années, de grands progrès aient été réalisés de ce côté-là.

Mais dans ce groupement « Anjou », la nature du sol (calcaire ou non, par exemple) les conditions de la fermentation, variables suivant les locaux (caves ou celliers) et l'époque de la vendange, arrivent à différencier entre eux, les divers types de la famille. Au *nom patronymique* « *Anjou* » s'ajoutent, pour distinguer ces types, d'autres *noms* ou *surnoms*, comme ceux de « *Coteaux du Layon ou Layon* », « *Coteaux de Saumur* », par exemple et dans chacune de ces subdivisions, des *noms* ou *prénoms*, comme ceux d'une *commune*, *Faye*, *Brézé*, ou d'un *clos*, *Coulée de Serrant*, désignent les produits issus de cette commune ou de ce clos; mais tous ces vins sont toujours des vins d'Anjou; ce sont les véritables vins d'Anjou qui ne moussent pas, pas plus que des « Sauternes », par exemple. Ils ont, aujourd'hui, pris sur le marché une place telle qu'il est inutile d'insister sur leurs qualités et nous avons ici même, dans cette « *Revue* », indiqué tant de fois les conditions dans lesquelles ils sont obtenus que nous ne croyons pas devoir y

revenir. Il suffisait d'établir nettement leur position par rapport aux autres vins que nous allons étudier maintenant.

II. — Vins blancs devenus accidentellement mousseux ou mousseux naturels

Le Dr Guyot a défini autrefois les vins blancs, des vins de *fermentation basse*, par conséquent de *fermentation lente*. Qui dit « fermentation lente » dit, à peu près certainement, en tout cas souvent, *fermentation incomplète*. Ce sont donc des vins qui cesseront de fermenter et commenceront à s'éclaircir avant que tout le sucre de raisin soit transformé.

Divers causes, dans notre région, sont en jeu pour rendre cette transformation du sucre lente et par suite incomplète. Le *cépage* qui produit nos vins est de maturité tardive et pour peu que l'été et le début de l'automne ne soient pas très chauds, on est obligé de retarder la vendange jusqu'après la mi-octobre et quelquefois jusqu'en novembre. Ces *vendanges tardives* livrent des moûts qui vont entrer en fermentation à des *températures voisines de* 10 *ou de* 12 *degrés*. Si la température de l'arrière-saison est au contraire élevée, on vendange un peu plus tôt, mais comme on laisse le raisin se concentrer sur souche, on obtient des *moûts riches en sucre* et par suite qui se transforment encore lentement. Lorsque le *Botrytis* s'installe sur les raisins, on obtient des moûts d'une fermentation difficile, par suite de leur concentration et aussi de l'appauvrissement du milieu en matériaux nutritifs pour la levure. Les *levures* elles-mêmes, suivant les conditions de la récolte, sont en plus ou moins grande quantité et plus ou moins actives.

A ces causes s'en ajoutent d'autres : *On débourbe* très souvent les moûts dans des cuves *méchées*. L'élimination d'une certaine quantité de levures et l'acide sulfureux contribuent, eux aussi, à la lenteur de la fermentation. La température des celliers, si l'on vendange tardivement, et celle des caves, creusées dans la roche turonienne, n'est pas assez élevée pour l'activer. Parfois aussi un brusque coup de froid, se prolongeant pendant quelques jours, suffit pour modérer et quelquefois même arrêter une opération en marche. Enfin la masse de vendange qui bout est faible ; on emploie couramment des récipients de 2 hectos 20 et la chaleur dégagée par le sucre qui se décompose n'élève guère que de 1 degré, sur la température extérieure, celle du moût qui fermente.

On ne cherche pas d'ailleurs à avoir des fermentations actives. On obtient des vins meilleurs lorsqu'ils ont « bouilli » lentement et on a plus de chances, en réalisant ces conditions, d'avoir des vins liquoreux. Le viticulteur de nos régions conduit la fermentation de son vin, de façon à obtenir avec un moût faisant 220 gr. de sucre, au minimum, naturellement ou après chaptalisation, un vin ayant au moins 11 degrés d'alcool et 30 gr. de sucre par litre environ. Le résultat est acquis facilement avec une fermentation, *non pas languissante, mais lente*. Cette façon de faire n'est avantageuse, et n'atteint complètement son but que si, dans la suite, par des soins appropriés et assidus jusqu'à la mise en bouteilles, on arrive à éliminer toutes les causes favorables à une *reprise de fermentation*.

Mais la fermentation est parfois très paresseuse, elle s'arrête quelquefois naturellement, d'autres fois à la suite d'un abaissement brusque de température, et on obtient des vins n'ayant que 9 ou 10 degrés d'alcool et conservant plus ou moins de sucre. Les soins donnés aux vins, à ces derniers comme aux autres, après cet arrêt, ne sont pas toujours suffisants et, au retour des chaleurs, dans ces vins mal clarifiés, insuffisamment sulfités, des *reprises de fermentation* sont possibles. Lorsqu'elles se manifestent dans les barriques, le mal n'est pas très grand et on peut facilement et rapidement y remédier. Ces reprises d'activité des levures dans des vins restés doux, ne sont pas spéciales à notre région et sont, sinon fréquentes, du moins possibles, dans tous les pays où l'on cherche à faire des vins de table plus ou moins liquoreux. Mais ce qu'il y a de particulier à notre région, c'est que par suite de la mise en bouteilles de ces vins, 6 ou 8 mois après la récolte, cette reprise de fermentation se fait presque toujours dans le verre.

Une des grosses difficultés de notre vinification est donc d'arriver en quelques mois à une clarification parfaite, à une élimination complète des levures; résultat qui n'est atteint souvent, dans d'autres régions, qu'après une ou deux années de séjour en fûts. Aussi peut-on s'attendre à des reprises de fermentation des vins, non plus en cercles, mais en bouteilles. L'opération même de la mise en bouteilles provoque, par l'aération, le développement des levures présentes et de celles qui s'ensemencent dans le vin et quelques semaines après cette opération, pour peu que le cellier ne soit pas très frais, que le vin ne soit pas très clair, que la dose d'acide sulfureux qu'il renfermait à ce moment-là, ne soit pas assez élevée, une reprise d'activité des levures se produit et l'on obtient un *vin qui mousse;* c'est le *mousseux naturel ou accidentel* de l'Anjou et du Saumurois.

Cette *fermentation secondaire*, comme on est convenu de l'appeler, se produit ici dans des conditions que nous ne sommes pas maîtres — ou très peu — de produire à notre guise. Elle sera plus ou moins intense, suivant les levures présentes, leur activité et les causes qui la dirigent, suivant la dose de sucre, etc., et l'on obtiendra des vins plus ou moins mousseux, depuis ceux qui ne font que « *perler* » jusqu'à ceux qui moussent « *comme du champagne* ». Elle pourra être assez intense pour chasser le bouchon ou provoquer le bris de la bouteille. Quelles en sont les conséquences? Sous l'action de cette fermentation, le sucre disparaît, le vin perd de sa douceur, il *s'assèche;* il peut même devenir complètement sec; il est *mousseux* et il est *trouble*. Il ne réunit plus les qualités qu'il avait au moment de la mise en bouteilles; nous sommes en présence d'un accident. Les vins *mousseux naturels* sont donc des vins *accidentellement* mousseux. Leurs qualités marchandes sont diminuées parce qu'ils ne remplissent plus le but cherché: ils moussent, alors qu'on voulait des vins *tranquilles;* ils sont plus ou moins secs, alors qu'on désirait des vins doux; ils sont troubles; enfin, on a à peu près autant de types différents que l'on a de bouteilles.

Nous n'avons donc pas intérêt à produire de ces mousseux naturels et tous nos efforts vont tendre au contraire à supprimer ces accidents. Leur

nombre a beaucoup diminué, depuis que l'on sait mieux conduire la fermentation principale, soigner les vins et faire usage de l'acide sulfureux. Ces vins sont-ils complètement dépourvus de qualités? Nullement; on peut même parfois les préférer aux vins « morts ». Dans la région, on estime beaucoup ceux qui n'ayant subi qu'une très légère fermentation, ont conservé de la douceur, sont à peu près clairs et n'ont qu'une mousse très faible, une *perle*, comme on dit en Anjou. On peut même avancer que si, pratiquement, on pouvait toujours et à coup sûr obtenir cette *perle* et rien que cette *perle*, c'est *ce genre de vin d'Anjou* qu'on essaierait de réaliser en bouteilles pour la consommation locale. Cette mousse très faible donne non seulement plus de fraîcheur et plus de légèreté au vin, mais elle exalte son fruit et son bouquet. L'obtention de cette « perle » est difficilement réalisable chez le viticulteur récoltant et encore plus chez l'acheteur de vin en cercle qui opère chez lui la mise en bouteilles de son vin. Mais nous ne croyons pas cependant qu'il soit impossible d'y arriver industriellement.

III. — Vins blancs rendus intentionnellement mousseux
Les mousseux de Saumur

Si tout l'Anjou est susceptible de donner les mousseux naturels, précédemment décrits, il est une région qui peut les donner plus facilement que les autres, c'est le Saumurois. Cette facilité qu'il possède d'avoir des vins incomplètement fermentés, le Saumurois la doit à ce que: 1° la vendange y est plus tardive que dans les autres parties du département; 2° les raisins y sont récoltés « chopes », plus qu'ailleurs; 3° la fermentation s'opère dans des caves profondes dans lesquelles la température est voisine de 10 degrés et quelquefois au-dessous. Cette fermentation lente, languissante, qui se prolonge parfois pendant des mois, est donc souvent incomplète. La clarification de ces vins, issus de raisins « chopes », est difficile. Elle est rarement réalisée, naturellement, à l'optimum. Si on n'y pourvoit pas artificiellement par le collage, par exemple, on a toutes chances de mettre en bouteilles des vins doux, insuffisamment alcooliques, et contenant des levures qui vont entrer en action au retour des chaleurs et à la sortie des caves pour aller chez le consommateur. C'est ce qui se produisait le plus souvent autrefois et les vins de Saumur, comme les vins de Champagne, étaient des vins réputés pour prendre facilement la mousse.

Les mêmes causes produisent les mêmes effets et le Saumurois devait être amené, fatalement, à suivre l'exemple de la Champagne, c'est-à-dire à adopter un procédé de vinification dirigeant et réglementant la production de la mousse dans des vins qui la prenaient et la gardaient si facilement.

Il y était d'autant plus poussé qu'à cette époque, la région vendait une certaine quantité de ses vins à la Champagne et que le Saumurois possédait, dans la roche turonienne, des caves qui pouvaient très bien se prêter à l'industrie des vins mousseux.

C'est en 1834 que M. Jean Ackerman présenta à la Société Industrielle et Agricole d'Angers, pour être admis à l'exposition, les premiers vins cham-

pagnisés de Saumur. Depuis ce temps, cette industrie a beaucoup prospéré et les mousseux de première marque de Saumur prennent rang immédiatement après les grands vins de Champagne.

Les procédés d'obtention sont les mêmes; la mousse est due à une fermentation en bouteilles et les diverses opérations, tant de fois décrites, telles que « assemblage, tirage, prise de mousse, mise sur pointe, remuage, dégorgement, dosage, sont identiques dans les deux régions. La matière première, le raisin, seule diffère.

On ne champagnise pas, à Saumur, les vins de Chenin blanc ou Pineau de la Loire seuls. Le vin d'Anjou, tel que nous l'avons défini dans la première partie de cette étude, est trop « typé », trop « racé », pour pouvoir être accepté dans tous les pays, comme mousseux. Il faut, pour plaire à une clientèle si diverse, un vin plus neutre de goût. Cela ne veut pas dire qu'on ne puisse pas, avec les vins de Chenin blanc seuls, faire des mousseux. On peut en obtenir et on en obtient de fort bons et qui plaisent beaucoup à la clientèle locale. De temps en temps, un propriétaire récoltant fait champagniser une ou deux barriques de vin d'Anjou de sa récolte. Mais cela demeure l'exception.

Le Saumur mousseux est fait avec des raisins de différents cépages, de cépages rouges, vinifiés en blanc, en forte proportion; de cépages blancs dans lesquels peut figurer le Pineau de la Loire. Quels sont ces cépages? Les cépages de la région et ceux des régions voisines, associés en proportions très différentes, suivant les années et suivant les maisons, tels que les Gamays, les Groslots, les Cabernets, le Chenin, la Folle blanche, etc., et même aussi les cépages de Champagne, les Pinots. Chaque maison varie, suivant les formules qui lui ont réussi et qu'elle a adoptées, la proportion des différents vins qui vont constituer la cuvée. Elle la varie suivant les qualités et les disponibilités de l'année. Elle associe entre eux non seulement des vins de cépages différents, mais des vins d'années et de crus différents. Chaque maison a plusieurs marques à elle, qui se différencient par la constitution de la cuvée et par la liqueur de dosage employée. De sorte qu'un mousseux de Champagne ou de Saumur est moins un mousseux de la région champenoise ou de la région saumuroise qu'un mousseux de telle ou telle maison de Reims, d'Epernay ou de Saumur, par exemple. C'est ce qu'oublie souvent le consommateur ordinaire pour qui le mot « Champagne » ou le mot « Saumur » est tout; mais c'est ce que connaît parfaitement le consommateur averti qui demandera telle marque de préférence à telle autre.

La matière première étant différente, le mousseux de Saumur devra donc différer du mousseux de Champagne. Tous deux sont des « champagnisés » — le mot voulant dire « fait d'après la méthode champenoise ». Seuls les vins récoltés en Champagne et faits avec les cépages de la région ont droit à l'appellation « Champagne ». Comment devra s'appeler le mousseux de Saumur? Tant que le vin de Saumur et d'Anjou n'aura pas été défini, il pourra s'appeler « Mousseux de Saumur », sans avoir besoin lui non plus d'être défini. Mais du jour où l'appellation Anjou, Anjou-Saumur ou Saumur, Anjou-

Layon ou Layon, etc., désignera, par exemple, un vin fait exclusivement avec le cépage « Chenin blanc ou Pineau de la Loire », il faudra adopter pour le « *Saumur mousseux* », comme pour « l'Anjou mousseux », à l'occasion, une autre définition, tout en leur laissant leur dénomination actuelle. De ce jour, « le vin d'Anjou » ou « le vin de Saumur » ne pourront plus être confondus avec « l'Anjou mousseux » ou le « Saumur mousseux ». Si tous, pour mériter l'appellation d'origine, devront d'abord appartenir à la même aire géographique, on devra cependant différencier le « vin d'Anjou » et le « vin de Saumur », qui ont comme origine commune un cépage unique, le Chenin blanc, du « Saumur mousseux » ou de « l'Anjou mousseux » qui sont des vins issus de plusieurs cépages et traités industriellement en vue d'obtenir la mousse.

L. Moreau.

LES NEGOCIATIONS COMMERCIALES FRANCO-PORTUGAISES

La lecture des journaux portugais permet de se rendre compte de l'état des négociations commerciales engagées entre la France et le Portugal.

« O Seculo » a rendu compte, le 7 mai, de la séance de la veille à la Chambre des Députés. M. Lelo Portela, un député nationaliste, qui avait eu fréquemment l'occasion d'intervenir dans la question des relations commerciales franco-portugaises, a exprimé l'avis que « la guerre de tarifs déclarée à la France par le Portugal constitue l'une des plus grandes calamités qui s'abattirent sur le pays ». Il a trouvé étrange que le Parlement ayant mis le Gouvernement à même, par des mesures exceptionnelles, de chercher à améliorer la devise portugaise, l'on n'ait pas encore cherché à résoudre cette grave question des tarifs, qui, une fois résolue, atténuerait la dépréciation du change portugais par la rentrée de l'or provenant du placement des vins en France. En consultant les statistiques, il a vu, a-t-il dit, que les exportations portugaises en France avait bien augmenté après la guerre et que le mouvement commercial entre les deux pays s'était traduit finalement par un solde en faveur du Portugal. L'extension, aux vins de Porto, de la protection donnée par la France à ses crus d'origine a contribué à augmenter les exportations portugaises. La guerre des tarifs a surgi alors que l'exportation, pendant les dix premiers mois de 1922, avait atteint 17.000 pipes. M. Lela Portela a mis en relief la gravité de cet état de choses et l'a soumis à la réflexion du Gouvernement portugais, en sollicitant l'urgence de son action.

En l'absence du Ministre des Affaires étrangères qui se trouvait dans sa circonscription électorale de Braga, le Président du conseil, M. Alvaro de Castro, a répondu à l'interpellateur. Il a reconnu, comme ce dernier, que l'état des relations commerciales entre le Portugal et la France est assez

préjudiciable et qu'il lui appartient de faire en sorte que, entre les deux pays, les négociations se poursuivent dans le but de mettre fin à un tel état de choses. Il a fait remarquer toutefois qu'il convient de ne pas oublier que l'attitude adoptée par le Gouvernement portugais a obtenu la sanction du Parlement lui-même.

Les dispositions conciliantes manifestées par M. Alvaro de Castro pourront sans doute aider à atteindre le résultat souhaité.

Dans son numéro deff la veille (6 mai), *O Seculo* avait indiqué, d'après ses propres renseignements, l'état des négociations. M. Antonio da Fonseca aurait conféré avec notre ministre du Commerce, M. Loucheur, et ils n'auraient pas eu grand mal à aplanir « le chemin scabreux des relations commerciales portugo-françaises ». Il serait prématuré de faire des suppositions définitives sur le résultat des conversations, mais un point paraît être établi : le *modus vivendi* dénoncé en juillet dernier sera rétabli avec quelques légères modifications. Les vins de Porto et de Madère pourront entrer en France sans limitation de degré et de quantité, dans des conditions semblables à celles qui étaient en vigueur avant la rupture des relations. Les vins ordinaires portugais seront frappés d'une taxe différentielle destinée à rendre leurs prix voisins de ceux du Midi de la France, d'Algérie et d'Espagne. Le nouveau *modus vivendi*, et c'est là pour notre pays un point fort important, contiendra des clauses qui mettent à l'abri des fraudes les viticulteurs des deux pays : les Portugais ne fabriqueront plus de « Cognac » ni de « Champagne ; quant à nous, nous continuerons à appliquer les dispositions qui interdisent aux fabricants de mistelles du Midi de vendre du « Porto » ou du « Madère » de leur cru. Les produits coloniaux jouiront de droits de préférence comme ceux du Brésil et il n'y aura pas de limitation à l'importation du cacao portugais en France. M. Antonio da Fonseca a montré à M. Loucheur l'importance que l'escale de Lisbonne a pour la France : 75 % du trafic de la ligne Bordeaux-Amérique du Sud dépendent de Lisbonne.

D'après une dépêche du 5 mai au *Diario de Noticias*, le Ministre du Portugal en France aurait joué un rôle important dans l'œuvre du rétablissement des relations commerciales entre la France et le Portugal. Il a conféré plusieurs fois avec les Ministres français et avec les hauts fonctionnaires qui ont à intervenir dans cette question. Le *Diario de Noticias* croit, qu'étant donné les dispositions conciliantes manifestées par tous, une formule d'accord sera adoptée dans un court délai.

Il est heureux, ainsi que ces renseignements le font prévoir, que l'importation des vins ordinaires portugais en France soit soumise à des droits de douane ; cependant nous croyons savoir qu'ils seraient ceux d'un tarif intermédiaire *voisin du tarif minimum*.

Quant au Porto, sa vogue ne s'explique que par une raison de mode. Il appartient à nos viticulteurs et à nos négociants de remonter ce courant fâcheux, en démontrant que nos « Rancio », nos « Picardan », ou nos pro-

duits d'origine, tels que les « Banyuls », les « Frontignan », les « Lunel », valent au moins autant que les produits du Portugal ou d'ailleurs.

G. Bosselin.

SITUATION VITICOLE DU BEAUJOLAIS

Dire qu'au 20 mai, nous avons été épargnés par la gelée, c'est exprimer en un mot la situation viticole et les promesses de récolte. Comme toutes les années sans gelées printanières, la vigne a une fort belle apparence : on signale cependant moins de grappes que l'an dernier. Malgré tout, si ces grappes arrivaient à maturité sans dommages, la futaille serait chère en septembre... Mais d'ici là...

Le premier sulfatage est déjà effectué par les viticulteurs prudents ; les autres commencent à peine ou attendent encore. Depuis deux ans, le Mildiou nous délaisse. Espérons que son retour fort possible par le temps orageux de cette semaine, trouvera partout les feuilles recouvertes du cuivre bienfaisant.

Depuis une huitaine, les papillons d'Eudémis ont fait leur apparition, en bataillons moins serrés que l'an dernier à pareille époque, semble-t-il. Ils font naître dans l'esprit du viticulteur des craintes justifiées et éclore en même temps des procédés de destruction tous plus ingénieux les uns que les autres, mais pas toujours nouveaux.

Je dois signaler un modèle de piège à papillons dont on dit, d'avance, le plus grand bien. Il a le mérite d'être simple et facilement réalisable par le viticulteur lui-même. Il se compose d'une plaque de verre maintenue horizontale entre les ceps, à hauteur des raisins. La face inférieure de la plaque est enduite d'une couche d'huile de choux renouvelée quand besoin est. D'après l'inventeur, les papillons, attirés par la couleur rouge, viennent s'engluer sur le verre.

Des essais sont faits cette année sur de grandes surfaces aux environs de Villefranche et dans le Haut Beaujolais. Prend-on suffisamment de papillons pour que le résultat soit sensible à la récolte, les papillons pris ont-ils déjà pondu leurs œufs ? Contentons-nous d'observer jusqu'en septembre : à ce moment-là, nous serons fixés.

Les vins sont en grands partie vendus. Même ceux de 1922 sont recherchés par les marchands de vin qui, pour les inférieurs, offrent largement 150 à 200 francs la pièce ! Par contre, à Chénas, classé Moulin à Vent, le vin de 1923 se liquide à des prix très élevés, encore jamais atteints : 700 à 900 francs la pièce... pour les bourguignons.

A. D.

ACTUALITÉS

Le commerce des vins en Nouvelle-Zélande en 1922 (M. C.). — Microdosage de l'acidité volatile des vins (M. C.). — Les vins espagnols importés en Suisse : Rapport entre l'acide tartrique et l'acidité fixe (M. C.). — Légion d'honneur (*N. D. L. R.*). — Prix de cession par l'Etat de l'alcool d'industrie pour la conservation des fruits. — Congrès national de l'Electrification rurale. — Ecole coloniale d'agriculture de Tunis. — Ecole d'Agriculture de Philippeville. — VIe Congrès national de l'Agriculture. — Congrès de l'Association française pour l'avancement des Sciences à Liége (C. Journée). — Seconde semaine du commerce extérieur. — Disponibilités et besoins mondiaux du froment.

Le commerce des vins en Nouvelle-Zélande en 1922 (1). — On a importé en Nouvelle-Zélande, en 1922, 122.812 gallons de vins rouges et blancs d'une valeur de 84.411 livres sterling (le gallon vaut 4 litres 5 environ). Ces vins proviennent pour la moitié d'Australie, le reste est importé de l'Union Sud-Africaine, du Royaume-Uni, d'Espagne, Portugal, *France* (2.791 liv. st.), Etats-Unis, Italie, etc. L'Australie et l'Union Sud-Africaine ont signé avec la Nouvelle-Zélande des conventions commerciales spéciales. Les droits de douane sont de 2 sh et 3 sh. 6 par gallon pour les vins venant de l'Union Sud-Africaine, de 5 sh. par gallon pour ceux venant d'Australie et de 6 sh. pour ceux provenant d'autres pays.

La quantité de vins mousseux importée est de 2.562 gallons d'une valeur de 6.010 liv. st. en provenance de *France* (3.882 liv. st.), Australie, Union Sud-Africaine. Les droits de douane sont de 5 sh. par gallon pour les produits de l'Union Sud-Africaine, de 10 sh. par gallon pour ceux d'Australie et de 15 sh. pour ceux des autres pays.

Il existe dans le nord de la Nouvelle-Zélande quelques vignobles (dont l'un appartient à un Syrien) où l'on prépare des imitations de Bordeaux, Porto et Sherry ; la meilleure qualité coûte 3 livres sterling la caisse rendue à domicile. On consomme peu de vins en Nouvelle-Zélande, les bénéfices des intermédiaires étant très exagérés ; une bouteille de vin ordinaire d'Australie coûte en effet 40 francs dans un restaurant ; en ce qui concerne la France, on n'obtiendra de résultats que lorsque les marchands français seront venus eux-mêmes dans le pays. — M. C.

Microdosage de l'acidité volatile des vins (2). — Les méthodes de microanalyse se sont beaucoup développées ces années dernières. Elles ont l'avantage de permettre d'opérer sur des quantités très faibles de matière avec une très grande précision : la rapidité d'exécution est grande et ce genre d'analyses rend de grands services dans l'étude des produits biologiques. M. Ph. Malvezin applique les méthodes de Pregl utilisées pour les matières alimentaires. Cet auteur emploie un ballon de 50 cmc. fixé à un support et muni d'un bouchon à deux trous : dans l'un passe un tube terminé par un entonnoir et muni d'un robinet, dans l'autre un tube de dégagement qui se raccorde avec un petit réfrigérant Liebig. Le distillat est recueilli dans une petite éprouvette jaugée de 1 à 7 cmc. On place dans le ballon 2 cmc. de vin et l'on ajoute quelques grains d'acide tartrique. On remplit l'entonnoir de 6 cmc. d'eau distillée, on chauffe doucement en recueillant 1 cmc. du distillat dans l'éprouvette : on laisse alors tomber dans le ballon l'eau contenue dans l'entonnoir et l'on poursuit la distillation jusqu'à ce qu'on obtienne 7,3 cmc. de distillat dans l'éprouvette. L'acidité de ce distillat est titrée à l'aide d'une solution de soude N/100 avec la phénolphtaléine comme indicateur. Ce procédé est simple, rapide (le dosage ne demande pas plus de 6 à 7 minutes), la précision est grande. Il va sans dire que les mesures de liquides doivent être faites avec une grande précision. — M. C.

(1) Chimie et Industrie, vol. 11, n° 4, avril 1924, 841-209 E.
(2) Bull. Soc. Chim. France, 1923, t. 33-34, n° 6, juin, p. 849.

Les vins espagnols importés en Suisse. — Rapport entre l'acide tartrique et l'acidité fixe (1). — En vertu des dispositions de la Convention de commerce hispano-suisse du 15 mai 1922, les délégués techniques du gouvernement espagnol et du Conseil fédéral suisse, réunis à Berne, ont adopté, le 7 août 1923, les conclusions adoptées par les deux gouvernements relatives au rapport qui doit exister entre l'acidité fixe et l'acide tartrique des vins espagnols importés en Suisse. Ces conclusions disent en particulier : « Ce rapport est un élément d'appréciation qui peut être utile à l'effet de découvrir le mouillage dissimulé par l'addition d'acide tartrique. Il est démontré que dans les vins naturels espagnols de certaines provenances ou vendanges, on peut trouver entre l'acide tartrique et l'acidité fixe un rapport supérieur à 50 %. La Suisse accepte de ne pas considérer comme preuve suffisante de falsification l'excédent du chiffre type de 50 % si les autres caractères chimiques et de dégustation du vin correspondent à ceux d'un produit naturel. L'Espagne, pour agir contre la fraude, s'engage à donner à tous les établissements officiels qui s'occupent de l'étude des vins l'ordre formel de ne délivrer les certificats d'authenticité et de pureté, qu'après examen, analyse et dégustation rigoureux de l'échantillon du vin qui fait l'objet du certificat et non après le seul examen approfondi des chiffres des bulletins d'analyse ou autres renseignements : il est spécialement prohibé que ces établissements émettent une appréciation quelconque sur les vins espagnols simplement en vue d'un bulletin d'analyse envoyé de Suisse en Espagne. — M. C.

Légion d'honneur. — Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs les nominations et promotions suivantes, dans l'Ordre national de la Légion d'honneur, dont les titulaires sont des amis ou collaborateurs de notre *Revue*.

Officiers : MM. Pierre Caziot, inspecteur principal du Crédit Foncier ;

Eugène Garnier, directeur des Services agricoles de la Vienne.

Chevaliers : MM. Paul Nottin, chef de travaux à l'Institut National Agronomique ;

Marcel Alibert, viticulteur, président de l'Union Girondine des Syndicats agricoles.

Joseph Bourdel, directeur de la Station régionale de Physique et de Météorologie de Bordeaux.

Hippolyte Latière, directeur de station des Epiphyties au Ministère de l'Agriculture.

Nos plus sincères félicitations. — N. D. L. R.

Prix de cession par l'Etat de l'alcool d'industrie pour la conservation des fruits. — Par arrêté en date du 23 mai 1924, M. le Ministre des Finances a fixé le prix de cession par l'Etat de l'alcool d'industrie vendu pour la conservation des fruits frais et sucs de fruits à 800 francs l'hectolitre à 100°, marchandise nue prise dans les bacs des distillateurs.

Congrès National de l'Electrification Rurale. — Le premier Congrès National de l'Electrification rurale aura lieu à Lyon, au cours de la deuxième quinzaine d'octobre 1924. Il est organisé par la Fédération Nationale des Collectivités d'électrification rurale, de concert avec plusieurs autres groupements agricoles et par la Ville et le Comité de la Foire de Lyon.

Son ordre du jour, réglé par les représentants de l'Agriculture et des Industries électriques, comporte l'examen de toutes les questions concernant l'électrification des zones rurales du territoire.

Cette manifestation aura lieu en même temps qu'une quinzaine de démonstrations d'électrification et qu'une exposition d'Agriculture, inscrites au programme de la Foire de Lyon.

Pour tous renseignements, prière de s'adresser à la Fédération Nationale des Collectivités d'électrification rurale, 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

(1) Gaceta de Madrid, 1er février 1924.

Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis. — Le Concours d'admission à l'Ecole Coloniale d'Agriculture de Tunis est fixé aux 7 et 8 juillet 1924.

Il comporte des épreuves écrites de français et géographie coloniale, mathématiques, physique et chimie, sciences naturelles. Il est ouvert aux candidats âgés de 17 ans accomplis au 1er octobre 1924. Il a lieu dans les principaux centres suivants, au choix des candidats : Tunis, Alger, Paris, Lyon, Marseille, ainsi que dans les Préfectures et Consulats où il sera possible de grouper plusieurs candidats.

Ce concours est obligatoire pour l'obtention des places d'internat et d'externat. Toutefois, les candidats pourvus d'un baccalauréat et ceux justifiant de leur admission aux Ecoles nationales d'Agriculture peuvent être admis sans concours à l'externat seulement et, dans la limite des places disponibles.

Les demandes d'inscription, sur papier timbré, accompagnées des dossiers réglementaires des candidats, doivent être adressées avant le 10 juin au Directeur général de l'Agriculture à Tunis.

L'Ecole Coloniale d'Agriculture a pour but de former :

Des agriculteurs instruits qui, soit pour leur propre compte, soit pour le compte d'autrui, se destinent à la gestion des domaines ruraux dans l'Afrique du Nord et les autres pays du bassin méditerranéen, ainsi que dans nos possessions coloniales plus lointaines ;

Des directeurs et des chimistes pour les industries agricoles spéciales à l'Afrique du Nord (huilerie, vinerie, distillerie, etc.) ;

Les agents techniques et des administrateurs pour les divers services privés ou publics touchant à l'agriculture (laboratoires, services agricoles, service des domaines, culture des tabacs, service topographique, etc.).

Elle s'adresse tout spécialement aux jeunes gens de l'Afrique du Nord ou de la Métropole qui désirent se consacrer à l'Agriculture en Tunisie, et bénéficier des avantages réservés aux anciens élèves diplômés de l'Ecole, en vue de faciliter leur installation personnelle sur les terres de colonisation.

Tous les renseignements complémentaires seront fournis par le Directeur de l'Ecole Coloniale d'Agriculture à Tunis ou par l'Office du Protectorat Français en Tunisie, 17, galerie d'Orléans, à Paris.

Ecole d'Agriculture de Philippeville. — L'examen d'admission qui sert de concours pour l'attribution des bourses aura lieu le 7 juillet prochain, dans les préfectures d'Algérie, les sous-préfectures du département de Constantine, à l'Office du Gouvernement général de l'Algérie à Paris et dans les grands centres où il sera possible de réunir un certain nombre de candidats.

Les épreuves exclusivement écrites comportent : une composition de français, une composition d'arithmétique, une composition d'histoire et de géographie.

Les candidats doivent être âgés de 14 à 18 ans.

Les demandes d'admission à l'examen, accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de vaccination, d'un certificat de bonne conduite et d'une copie certifiée exacte des diplômes seront reçues, par le Directeur de l'Ecole, jusqu'au 15 juin.

Les candidats justifiant d'une instruction générale suffisante pourront être admis sans examen, s'il reste des places disponibles après le classement des concurrents.

Le programme détaillé des études est adressé aux personnes qui en font la demande au Directeur de l'Ecole.

Sixième Congrès National de l'Agriculture. — Le Congrès de l'Agriculture française qui doit se tenir cette année, à Toulouse, sous la présidence de M. Jules Gautier, Président de la C. N. A. A., a dû être avancé d'un jour en raison de l'affluence que provoquera le festival de musique du 15 juin. Les séances de travail du Congrès ont été fixées aux 12 et 13 juin. Une excursion est organisée pour le 14.

Trois rapports sont consacrés aux problèmes de la production et de la vente du blé, trois à la politique des engrais; d'autres questions importantes sont inscrites à l'ordre du jour: revision de l'article 419 du Code pénal, revision des évaluations de la propriété foncière, Chambres d'Agriculture, conventions commerciales de 1922 et 1923, etc...

Les adhésions et les demandes de logement doivent être adressées sans retard à la C. N. A. A., 39, rue d'Amsterdam, Paris (9e), qui fera parvenir sur demande le programme du Congrès et les conditions d'inscription. Le Congrès est ouvert à toutes les Associations agricoles. Les adhésions individuelles sont aussi admises.

Congrès de l'Association Française pour l'avancement des Sciences, à Liége (28 juillet-2 août). — Le prochain Congrès de l'Association Française pour l'Avancement des Sciences s'ouvrira à Liége, du 28 juillet au 2 août 1924.

La 17e Section (Agronomie) a porté à son ordre du jour les questions suivantes:

1° La constitution des sols des régions chaudes et sèches.
2° Utilisation des petits cours d'eau côtiers pour le dessalement et l'irrigation.
3° Expression mathématique de l'influence des éléments fertilisants contenus ou apportés dans le sol.
4° La potasse; son rôle dans la croissance de la vigne, le développement et la qualité du raisin.
5° Le rôle de la potasse dans la constitution des vins.
6° Utilisation des terres arides et incultes par la culture des plantes à résine et à essences.
7° De l'orientation à donner à l'amélioration des plantes cultivées.
8° La création de races de blé adaptées au sol et au climat.
9° Les maladies de la dégénérescence de la pomme de terre.
10° Le Doryphora.
11° Les nouveaux producteurs directs et porte-greffes.
12° Le traitement du Mildiou de la vigne.
13° La vinification en commun, caves coopératives.
14° Alimentation rationnelle des animaux domestiques.
14 *bis*. Le mendélisme au service de l'amélioratoin des animaux domestiques.
15° L'hygiène des troupeaux africains et des troupeaux tanshumants.
16° Les microbes et la désinfection du sol.
17° Les engrais catalyseurs.
18° Les produits du pin maritime.
19° Les maladies des châtaigniers.
20° La lutte contre les maladies cryptogamiques.

Ces questions présentent un grand intérêt pratique. Mais d'autres pourront être présentées à la Section.

Le Président de la Section d'Agronomie,
C. Journée,
Professeur de culture, Directeur de la Station de recherches pour l'amélioration des plantes, Institut agronomique de l'Etat, à Gembloux (Belgique).

Seconde Semaine du Commerce Extérieur. — L'Association nationale d'Expansion économique, le Comité d'action des industries et commerces d'exportation, et la Fédération des Associations régionales ont décidé, dans leurs réunions du 15 mai, de prendre d'un commun accord l'initiative de proposer aux groupements économiques intéressés d'organiser, pour la fin de l'année 1924, une seconde « Semaine du Commerce extérieur ».

Elle aura d'abord pour objet de constater les résultats obtenus dans la réalisation du programme dressé par la première « Semaine du Commerce extérieur » tenue en 1921 sous la présidence de M. le Ministre du Commerce.

Une rapide révision des travaux des différentes Semaines spécialisées issues de cette première manifestation et de leurs Comités permanents permettra de préciser dans chaque cas l'orientation des efforts les plus urgents.

Après avoir examiné les modifications que trois années ont apportées à la situation de l'exportation française, le Congrès étudiera les moyens pratiques de lui donner une nouvelle impulsion, et prendra les dispositions pour leur mise en œuvre immédiate.

Disponibilités et besoins mondiaux de froment. — Suivant une estimation du Bureau de statistique de l'Institut International d'Agriculture, les pays exportateurs de froment peuvent théoriquement envoyer aux pays importateurs pendant la campagne agricole du 1œ août 1923 au 31 juillet 1924, environ 260 millions de quintaux. A cette quantité contribueraient le Canada. avec environ 100 millions de quintaux, les Etats-Unis avec un peu plus de 50 millions, les Indes avec environ 5 millions, l'Argentine avec plus de 55 millions, l'Australie avec plus de 25 millions de quintaux, les pays balkaniques, la Hongrie, la Russie, les Colonies françaises de l'Afrique du Nord avec en tout une vingtaine de millions de quintaux.

Le calcul des besoins probables des pays importateurs est rendu très difficile cette année également par les conditions financières et économiques anormales, dans lesquelles se trouvent divers Etats en Europe et par les efforts de quelques Gouvernements pour limiter les importations de froment de l'étranger. Pendant la période d'avant-guerre on pouvait admettre en règle générale que la consommation individuelle de la population d'un seul et même pays ne présentait pas de différences sensibles d'une année à l'autre. En connaissant la quantité produite dans un pays pendant une année déterminée, on pouvait d'une façon approximative assez juste, estimer la quantité de blé nécessaire à ce pays pour compléter sa production, dans les douze mois successifs à la récolte. Aujourd'hui, les bases de ce calcul sont beaucoup plus incertaines et il n'est pas dit qu'à une production inférieure doit suivre une augmentation correspondante de l'importation et vice-versa. On en a une preuve en comparant les données des quantités qui furent produites et importées respectivement pendant les campagnes de 1921-22 et 1922-23. Du 1er août 1922 au 31 juillet 1923, les pays importateurs ont demandé environ la même quantité de blé que pendant la campagne précédente, bien que la récolte de 1922 ait été inférieure de 50 milllions de quintaux à celle de 1921. Les causes qui ont déterminé cette réduction de la consommation perdurent en grande partie. Même si l'abondance générale des récoltes de 1923 peut donner lieu dans quelques pays à une consommation plus élevée de l'année passée, il semble probable que les besoins d'importation du 1er août 1923 au 31 juillet 1924 se maintiennent dans des limites plus étroites que celles de la campagne précédente et que, de toute façon, ils ne dépasseront pas la quantité atteinte pendant les deux dernières campagnes, c'est-à-dire environ 195 millions de quintaux en chiffres ronds.

Résumons brièvement :

1° La quantité de blé que théoriquement les pays exportateurs pourront envoyer dans les pays importateurs du 1er août 1923 au 31 juillet 1924, est d'environ 260 millions de quintaux.

2° La quantité nécessaire aux pays importateurs, pendant la même période, pour compléter leur production, pourra atteindre au maximum 195 millions de quintaux ; mais, selon toute probabilité, elle se maintiendra au-dessous de ce chiffre.

3° Les quantités disponibles dans les pays exportateurs sont donc telles que, après avoir satisfait les besoins des pays importateurs jusqu'à la nouvelle récolte dans l'hémisphère septentrional, elles laisseront certainement un excédent au 1er août 1924. On peut prévoir que le montant de cet excédent ne sera pas inférieur à 65 millions de quintaux.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 390 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 300 à 340 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 240 à 260 francs la pièce ; de Blois, de » à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 450 à 500 francs ; 2e choix, de 400 à 450 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 180 à 200 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 210 à 240 francs, 2e choix, de 180 à 210 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 120 à 190 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 90 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 75 à 85 francs l'hectolitre.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 8 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 11°, de 7 fr. 25 à 8 fr. » le degré. Les vins rouges de 7 fr. » à 8 fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (26 mai 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 64 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 92 à 104 francs l'hectolitre. Clairettes, » francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 750 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 440 fr. à 450 francs.

Montpellier (20 mai). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 63 à 87 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de » fr. » à » fr. l'hectolitre. Vins blancs, de » fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 700 à 720 francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 365 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 475 francs.

Béziers (30 mai). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 72 à 94 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à 10 francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 75 à 9 fr. » le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 790 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à » fr. ; trois-six de marc, 86°, » fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 1er juin 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 102 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (31 mai). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 72 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (31 mai). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15°, de » à 210 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 82 francs ; de 10 à 12 , de 82 à 103 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à » francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales ; blé, 89 fr. 50 à 95 fr. 00; orges 98 fr. à 101 fr., escourgeons, 82 à 85 fr.; maïs, 72 fr. à 83 fr.; seigle, 71 fr. à 73 fr.; sarrasin, 102 fr. 00 à 103 fr ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 68 fr. 50 à 72 fr 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 84 fr. 38. — Buenos-Ayres, 68 fr. 02. — Chicago, 78 fr. 70. — Sons, 48 fr. 00 à 55 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 90 à 95 fr.; chair blanche, de 80 à 90 fr.; jaune commune, de 80 à 90 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr.; paille d'avoine, de 65 à 95 fr.; paille de seigle, 80 à 110 fr.; foin, 110 à 170 fr.; luzerne, 120 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 79 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 67 fr. 00 (Marseille); palmistes 53 fr. 00; de coprah, 68 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 750 à 800 fr.— Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 265 fr. 00 à 268 fr. 50.

Betail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité) — Bœufs, 2 fr. 50 à 15 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 50 à 12 fr. 00 — Moutons, 5 fr. 50 à 22 fr. 00. — Porcs, 4 fr. 50 à 11 fr. 30

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 45 l'unité départ mines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 55 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 13 liv. à 13 liv. — Nitrate de chaux, (13 0 0 d'azote), 83 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 165 fr. à 175 fr les 100 kg.; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate mineral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 76 fr. 50 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 87 fr.

Sulfate de cuivre (24,9 0 0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0). 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. ». — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 400 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : » à » fr. les 100 kg. — Oranges Espagne : 100 à 180 fr. les 100 kg. — Abricots d'Espagne : 250 à 400 fr. — Amandes vertes : de 210 à 300 fr. — Cerises du Midi : de 150 à 300 fr. — Pommes communes : 120 à 250 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 40 fr. le 100. — Bananes : 150 à 110 fr. — Ail : 210 à 300 fr. — Champignons : 750 à 1.200 fr. — Endives françaises, de 150 à 300 fr. — Pois verts Midi : de 90 à 170 fr. — Artichauts poivrade : de 20 à 30 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 20 à 200 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 200 à 400 fr. — Asperges : de 200 à 500 fr. les 100 kilos. — Haricots verts du Midi, de 300 à 700 fr. — Fraises, de 300 à 650 fr. les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 25 au samedi 31 Mai 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	0.4	... 25....	25 »	11 »	18 »	1
Lundi.....	18 »	10 »	14 »	2	....26	19 »	7 »	13 »	6
Mardi.....	18 »	7 »	12. 5	0.3	....27....	17 »	9 »	13 »	6
Mercredi..	20 »	9 »	14. 5	»	....28....	22 »	8 »	15 »	»
Jeudi.....	25 »	12 »	18. 5	»	....29....	27 »	15 »	21 »	»
Vendredi..	25 »	10 »	17. 5	»	....30....	24 »	15 »	19. 5	»
Samedi....	25 »	17 »	21 »	»	... 31....	25 »	16 »	20. 5	1
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	18 »	10 »	14 »	10	....25....	25 »	18 »	21. 5	»
Lundi.....	16 »	9 »	12. 5	0.3	....26....	25 »	12 »	18. 5	6
Mardi.....	19 »	7 »	13 »	0.4	....27....	22 »	15 »	18. 5	20
Mercredi..	21 »	14 »	17. 5	»	....28....	» »	15 »	» »	12
Jeudi.....	19 »	11 »	15 »	»	....29....	21 »	» »	» »	»
Vendredi..	22 »	13 »	17. 5	2	....30....	» »	16 »	» »	»
Samedi....	25 »	10 »	17. 5	»	....31....	26 »	18 »	22 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	21 »	» »	» »	41	....25....	15 »	8 »	11. 5	8
Lundi.....	14 »	10 »	12 »	0.6	....26....	19 »	9 »	14 »	3
Mardi.....	19 »	9 »	14 »	»	....27....	19 »	4 »	11. 5	3
Mercredi..	20 »	9 »	14. 5	»	....28....	» »	10 »	» »	»
Jeudi.....	23 »	13 »	18 »	»	....29....	25 »	14 »	19. 5	9
Vendredi..	23 »	9 »	16 »	0.3	....30....	» »	14 »	» »	»
Samedi....	26 »	13 »	19. 5	»	....31....	29 »	16 »	22. 5	2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	26 »	» »	» »	»	....25....	16 »	11 »	13. 5	5
Lundi.....	23 »	15 »	19 »	»	....26	17 »	10 »	13. 5	1
Mardi.....	23 »	16 »	19. 5	»	... 27....	» »	7 »	» »	»
Mercredi..	25 »	11 »	18 »	»	....28....	20 »	8 »	14 »	»
Jeudi.....	25 »	13 »	19 »	»	....29....	24 »	» »	» »	»
Vendredi..	25 »	9 »	17 »	»	....30	22 »	9 »	15. 5	»
Samedi....	» »	11 »	» »	»	....31....	26 »	14 »	20 »	1

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.